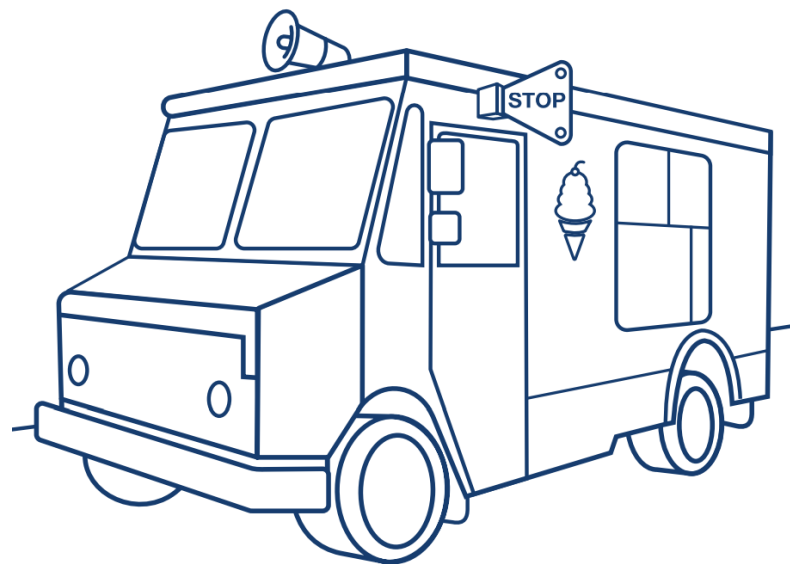


Kurs odnawiający dla mobilnych sprzedawców żywności



Dlaczego organizowany jest kurs odnawiający?

- Zgodnie z prawem miejscowym uchwalonym w 2021 r. posiadacze pozwoleń i licencjobiorcy mobilnej sprzedaży żywności co cztery lata muszą uczestniczyć w kursie odnawiającym z zakresu bezpieczeństwa żywności.
- Przed odnowieniem licencji mobilni sprzedawcy żywności muszą wziąć udział w kursie i zdać egzamin końcowy.
- Kurs obejmuje szkolenie z zakresu bezpieczeństwa żywności stanowi przypomnienie dla mobilnych sprzedawców żywności o wymogach dotyczących lokalizacji i sposobu prowadzenia ich działalności.

Co obejmuje ten kurs?

- **Lekcja 1:** Temperatury żywności
- **Lekcja 2:** Kupowanie i odbieranie żywności
- **Lekcja 3:** Higiena rąk
- **Lekcja 4:** Czyszczenie i odkażanie
- **Lekcja 5:** Ograniczenia dotyczące sprzedaży

Lekcja 1: Temperatury żywności

Czym jest żywność objęta kontrolą czasu i temperatury dla zapewnienia bezpieczeństwa (Time and Temperature Control for Safety, TCS)?

- Żywność TCS to produkty spożywcze, w których bakterie mogą się łatwo i szybko namnażać.
- Żywność TCS wymaga kontrolowania czasu i temperatury, aby zapobiec namnażaniu się bakterii.



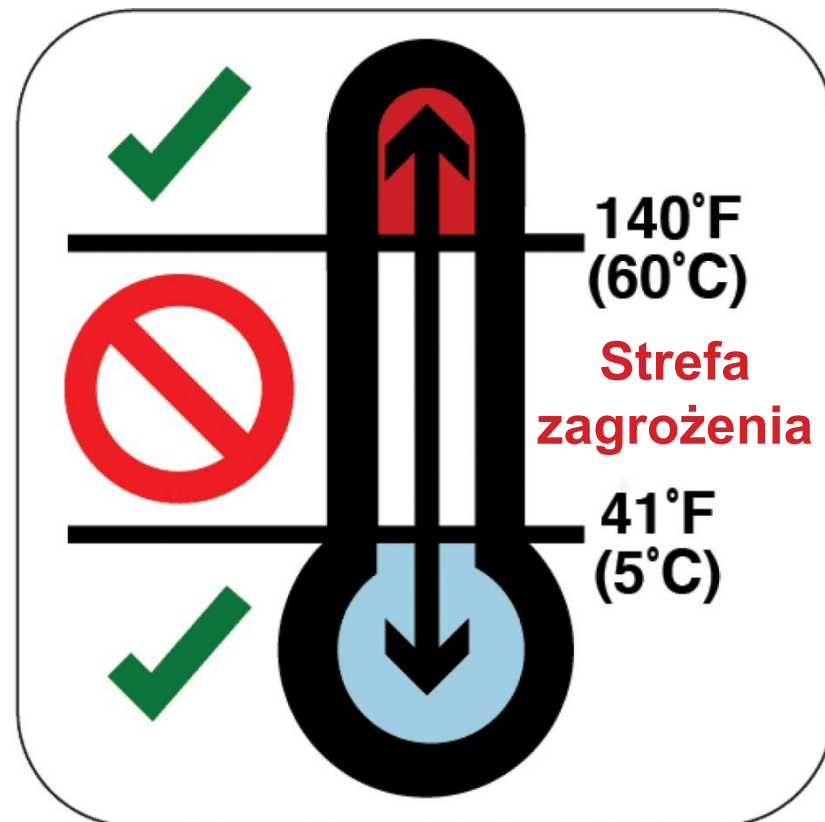
Przykłady żywności TCS

- Produkty pochodzenia zwierzęcego, takie jak kurczak, mięso, mleko, jaja i ryby
- Gotowane produkty roślinne, takie jak gotowane ziemniaki, ryż i makaron
- Pokrojone owoce i warzywa, np. pocięte liście zieleniny, pokrojone melony i pomidory
- Kiełki i nasiona kiełków



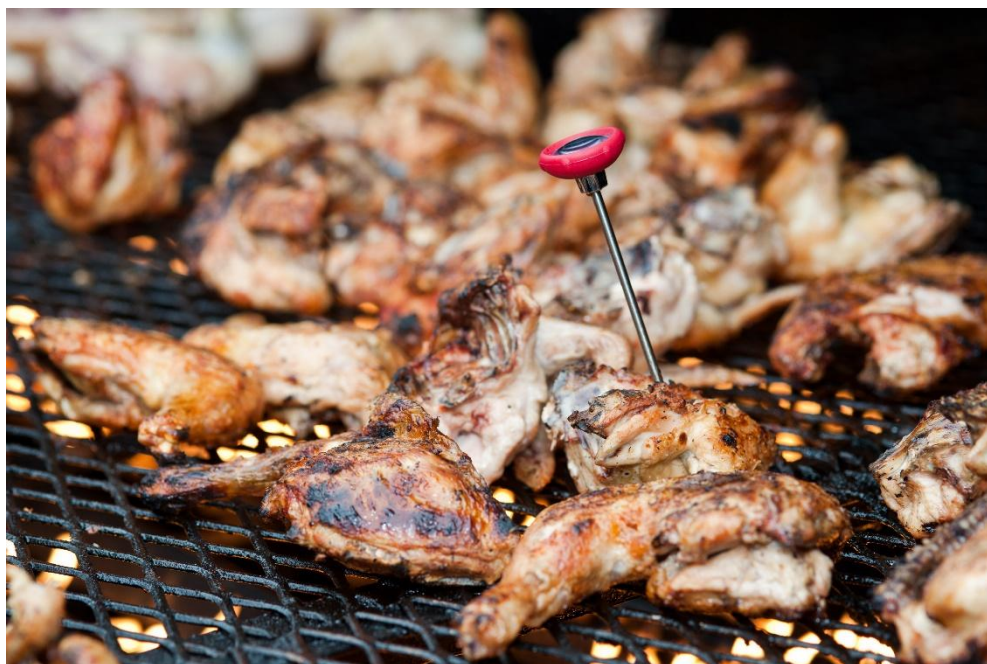
Strefa zagrożenia temperaturowego

- Strefa zagrożenia temperaturowego to zakres temperatur, w którym szybko namnażają się szkodliwe bakterie.
- Utrzymywanie żywności poza strefą zagrożenia temperaturowego ograniczy namnażanie się szkodliwych bakterii.
 - Ciepłą żywność należy przechowywać w temperaturze równej lub wyższej niż 140 °F (60 °C)
 - Zimną żywność należy przechowywać w temperaturze równej lub niższej niż 41 °F (5 °C)



Prawidłowe temperatury gotowania

- Wszystkie potrawy należy gotować do minimalnej temperatury wewnętrznej, aby zabić szkodliwe bakterie.
- Gotować cały drób i mięso mielone do wymaganej temperatury bez przerywania procesu gotowania, chyba że klient zażyczy sobie inaczej.



Minimalne temperatury wewnętrzne podczas gotowania

Żywność	Wewnętrzna temperatura gotowania przez 15 sekund
• Cały drób • Resztki	165 °F (73,9 °C)
• Mięso mielone	158 °F (70 °C)
• Wieprzowina i produkty wieprzowe	150 °F (65,6 °C)
• Jaja	145 °F (62,8 °C)
• Ryby, wołowina i inne mięsa • Gotowany makaron, ryż, fasola, warzywa i ziemniaki	140 °F (60 °C)

Wytyczne dotyczące sprzętu utrzymującego wysoką temperaturę

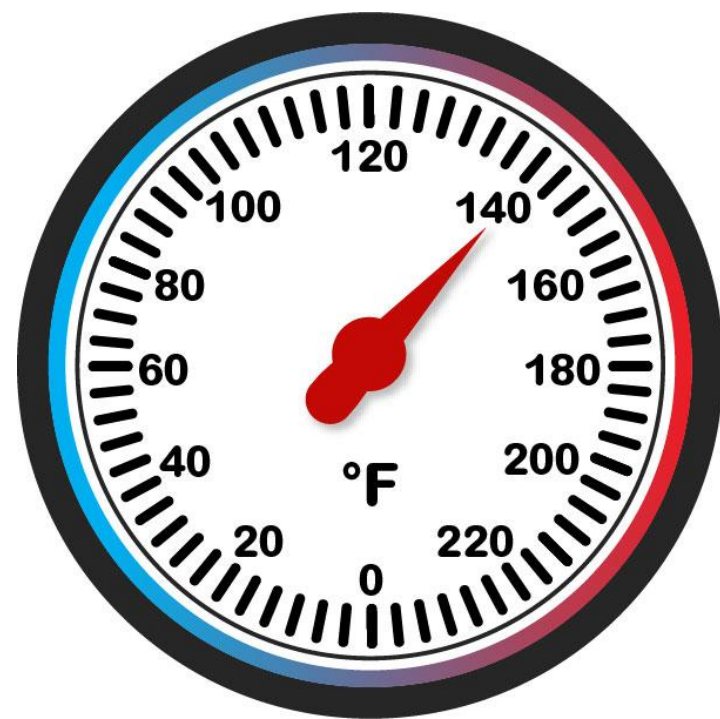
- Sprzęt utrzymujący wysoką temperaturę musi umożliwiać utrzymanie żywności w temperaturze 140 °F (60 °C) lub wyższej.
- Należy regularnie mieszać żywność, aby równomiernie rozprzewadzić ciepło.
- Wyrzucić żywność, która nie osiągnęła temperatury przez dwie lub więcej godzin.

Wytyczne dotyczące sprzętu utrzymującego niską temperaturę

- Sprzęt utrzymujący niską temperaturę musi umożliwiać utrzymanie żywności w temperaturze 41 °F (5 °C) lub niższej.
- Nigdy nie należy przechowywać nieopakowanych produktów spożywczych bezpośrednio na lodzie lub w lodzie.
- Sprzęt do przechowywania i ekspozycji zawierający lód musi być samoodpływowy.
- Wyrzucić żywność, która nie osiągnęła temperatury przez dwie lub więcej godzin.

Sprawdzanie temperatury żywności

- Używanie termometru do żywności jest jedynym sposobem sprawdzenia, czy żywność ma bezpieczną temperaturę.
- Należy używać termometru z metalowym trzonkiem.
 - Termometry te muszą mierzyć temperaturę w zakresie od 0 °F (minus 17,8 °C) do 220 °F (104,4 °C) z dokładnością do plus minus 2 °F (1 °C).
- Termometry należy codziennie kalibrować. Informacje o tym, jak kalibrować termometry, można znaleźć w [Thermometer Calibration Guide](#) (Przewodniku kalibracji termometrów).
- Sprawdzać temperaturę wewnętrzną żywności w ciągu dwóch godzin, żywność jest przechowywana do podania.



Lekcja 2:

Kupowanie i odbieranie żywności

Kupowanie i odbieranie żywności

- Żywność należy kupować z zatwierdzonego źródła. Nie można używać żywności przygotowanej w domu.
 - Mięso, drób i jaja muszą posiadać pieczętkę inspektora Wydziału Rolnictwa Stanów Zjednoczonych (U.S. Department of Agriculture, USDA).
- Należy upewnić się, że wszystkie opakowania żywności nie są uszkodzone.
- Upewnić się, że odbierana żywność ma wymaganą temperaturę:
 - 140 °F (60 °C) lub wyższej dla żywności gorącej
 - 41 °F (5 °C) lub niższej dla żywności zimnej.



Źródło: Wydział ds. Rolnictwa Stanów Zjednoczonych

Lekcja 3: Higiena rąk

Kiedy należy myć ręce

Przed:

- Rozpoczęciem pracy
- Założeniem rękawiczek

Po:

- Skorzystaniu z toalety
- Jedzeniu, paleniu lub dotykaniu ust
- Dotykaniu włosów, skóry głowy, nosa lub innych części ciała
- Kichaniu lub kaszleniu
- Dotykaniu surowej żywności
- Innych zanieczyszczeniach

Higiena rąk:

Jednostki przetwórcze i nieprzetwórcze

- **Jednostki przetwórcze** (jednostki, w których żywność jest siekana, krojona, gotowana, odgrzewana lub przetwarzana w inny sposób) muszą posiadać:
 - zlew do mycia rąk z bieżącą wodą pitną
 - mydło
 - jednorazowe ręczniki papierowe
- **Jednostki nieprzetwórcze** muszą posiadać:
 - środek do dezynfekcji rąk zatwierdzony przez Amerykańską Agencję ds. Żywności i Leków (U.S. Food and Drug Administration, FDA)
 - nawilżane ręczniki lub chusteczki.

Jak prawidłowo myć ręce

- Opłukać ręce ciepłą wodą.
- Nanieść mydło i pocierać dłonie przez 20 sekund.
- Wyczyścić skórę pod paznokciami i między palcami
- Spłukać ręce ciepłą wodą
- Osuszyć ręce jednorazowym ręcznikiem papierowym



Jak zdezynfekować ręce na jednostkach nieprzetwórczych

- Użyć środka odkażającego do rąk tylko wtedy, gdy nie są one widocznie zabrudzone.
- Nanieść odpowiednią ilość środka do dezynfekcji rąk na jedną z dłoni.
- Pocierać dłonie tak, aby cała powierzchnia obu dłoni była pokryta środkiem do dezynfekcji rąk.
- Kontynuować pocieranie rąk przez około 20 sekund, aż będą suche.



Lekcja 4:

Czyszczenie i odkażanie

Jaka jest różnica między czyszczeniem a odkażaniem?

- **Czyszczenie** usuwa widoczne zabrudzenia, cząstki żywności i resztki.
- **Odkazanie** zabija szkodliwe bakterie i zarazki.
- Najpierw oczyść, a następnie odkaż.



Czyszczenie i odkażanie

Mobilne automaty do sprzedaży żywności

- Każdego dnia urządzenia do mobilnej sprzedaży żywności w kantynie należy czyścić i odkażać
- Zdejmowane części i inne wyposażenie (np. naczynia) należy czyścić i odkażać w zlewie trzykomorowym.
- Czyszczenie i odkażanie zdejmowanych części:
 - Umyć mydłem i gorącą wodą.
 - Spłukać czystą wodą.
- Czyszczenie i odkażanie pozostałych urządzeń:
 - Umieścić w roztworze odkażającym na 60 sekund.
 - Pozostawić do wyschnięcia na powietrzu. Nie suszyć ręcznikiem.
- Części, których nie można zdjąć, odkazić, spryskując je środkiem odkażającym lub przecierając.

Roztwór odkażający

- Kupić gotowy roztwór do odkażania lub przygotować go samodzielnie.
- W przypadku zakupu roztworu należy upewnić się, że został on zatwierdzony przez Amerykańską Agencję Ochrony Środowiska (U.S. Environmental Protection Agency, EPA) do stosowania w zakładach gastronomicznych.
- Aby sporządzić roztwór, należy zmieszać pół uncji wybielacza chlorowego z 1 galonem ciepłej wody (50 części na milion [ppm] wybielacza chlorowego) (70 °F) wody (50 części na milion [ppm] wybielacza chlorowego).
- Do sprawdzenia mocy roztworu odkażającego należy zawsze używać zestawu testowego.



Roztwór odkażający do powierzchni mających kontakt z żywnością

- Powierzchnie mające kontakt z żywnością to blaty, deski do krojenia i naczynia.
- Aby spryskać lub wytrzeć powierzchnię mającą kontakt z żywnością, należy podwoić moc roztworu, mieszając 1 uncję wybielacza chlorowego z 1 galonem wody (stężenie wybielacza chlorowego wynosi 100 ppm).
- Ściereczki do wycierania należy zawsze przechowywać w roztworze odkażającym o stężeniu od 50 ppm do 100 ppm wybielacza chlorowego, gdy nie są używane.



Lekcja 5: Ograniczenia dotyczące sprzedaży

Obszary z ograniczeniami dotyczącymi sprzedaży

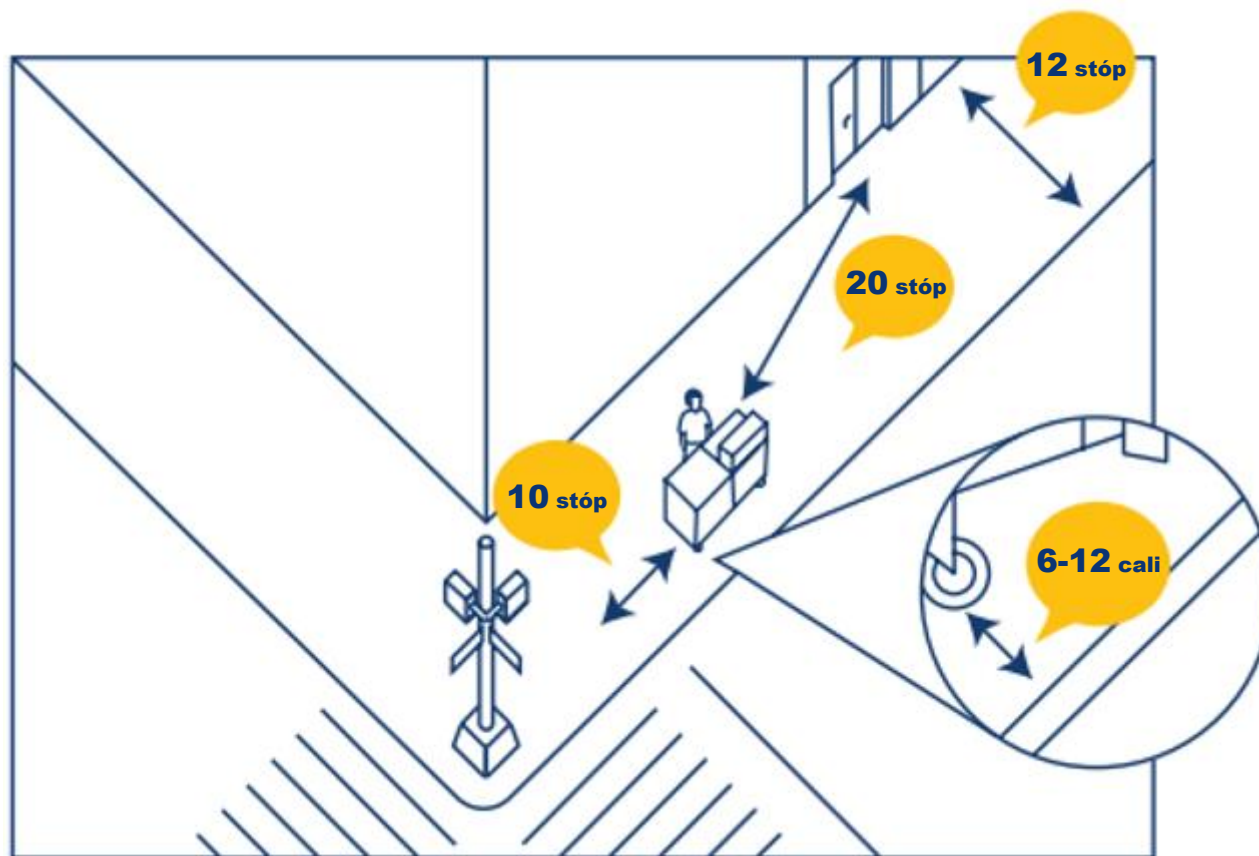
- Prowadzenie mobilnej sprzedaży żywności jest ograniczone lub zabronione na niektórych ulicach. Listę ulic z ograniczeniami ruchu można znaleźć w [Mobile Food Vending Restricted Streets Guide](#) (Przewodniku po ulicach z ograniczeniami ruchu dla mobilnych sprzedaży żywności).
- Mobilna sprzedaż żywności jest również zabroniona w parkach NYC Parks i na terenie prywatnym, chyba że uzyskano zezwolenie lub pisemną zgodę.



Wymagania dotyczące lokalizacji

- Mobilne automaty do sprzedaży żywności muszą znajdować się:
 - na chodnikach o szerokości co najmniej 12 stóp (tylko wózki)
 - w odległości co najmniej 10 stóp od przejść, podjazdów oraz wejść i wyjść z metra
 - w odległości co najmniej 20 stóp od wejść do budynków
 - w odległości co najmniej 20 stóp od kawiarni na chodniku i licencjonowanych stoisk z linią stoisk
 - w odległości od 6 do 12 cali od krawężnika
- Mobilne automaty do sprzedaży żywności nie mogą prowadzić sprzedaży:
 - w obrębie przystanków autobusowych
 - w strefach zakazu postoju w szpitalach

Gdzie należy umieścić swój wózek



Dodatkowe wymagania dotyczące lokalizacji i obsługi pojazdów

- Nie wolno prowadzić sprzedaży w miejscach, gdzie znajdują się parkomaty.
- Nie wolno włączać silników na biegu jałowym.
- W przypadku obsługi ciężarówki z lodami muzykę należy puszczać tylko wtedy, gdy ciężarówka jest w ruchu.

